

Pieczony boczek.



IZABELA/BELLA81



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czosnek 4 ząbki

Sól czosnkowa jodowana Prymat

Zioła prowansalskie suszone Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso przekroić w pół i rozbić tłuczkiem.
- KROK 2 Przyprawić solą czosnkową i ziołami prowansalskimi i plasterkami czosnku. Zwinąć i spiąć wykałaczkami lub związać nicią.
- KROK 3 Włożyć w rękaw do pieczenia i piec ok 2 godzin.
- KROK 4 Po 1 godzinie rozciąć folię do pieczenia i piec dalej.
- KROK 5 Bardzo dobrze smakuje na ciepło lub na zimno jako obkład do pieczywa.